

LE KAIGAN MET À L'HONNEUR LA GASTRONOMIE JAPONAISE AVEC UNE CARTE
AUX PLATS AUTHENTIQUES OÙ LA TRADITION RENCONTRE LA CRÉATIVITÉ
DANS UNE AMBIANCE SÉRÈNE ET EXOTIQUE. VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE
AVEC NOS PRÉPARATIONS EN SALLE : AU SUSHI BAR, NOS CHEFS
PRÉPARENT SUR L'INSTANT SUSHIS, SASHIMIS ET TEMPURAS OU
AU TEPPANYAKI, NOS PLATS SONT FLAMBÉS AU COMPTOIR, DONNANT VIE
À UN SPECTACLE CULINAIRE EXCLUSIF.

KAIGAN HONOURS JAPANESE GASTRONOMY, WITH A MENU OF AUTHENTIC DISHES
WHERE TRADITION MEETS CREATIVITY IN A SERENE AND EXOTIC ATMOSPHERE.
ENJOY A UNIQUE EXPERIENCE WITH OUR HOMEMADE PREPARATIONS: AT OUR SUSHI BAR,
OUR CHEFS PREPARE SUSHIS, SASHIMIS, AND TEMPURAS ON THE SPOT,
OR AT THE TEPPANYAKI STATION, OUR DISHES ARE FLAMBÉED +AT THE COUNTER,
BRINGING TO LIFE AN EXCLUSIVE CULINARY SHOW.

MENUS

PLATEAU TEISHOKU 63.-

LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI AT LUNCH TIME FROM TUESDAY TO FRIDAY

- SOUPE MISO MISO SOUP
- SALADE D'ALGUES KAISO KAISO SEAWEED SALAD
- ASSORTIMENT DE SUSHIS SUSHI SELECTION
- TEPPANYAKI DE SAUMON OU HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER
- SALMON OR FREE-RANGE CHICKEN THIGH TEPPANYAKI
- RIZ VAPEUR STEAMED RICE

SUSHI OU SASHIMI 75.-

- SALADE DE CRABE ET AVOCAT CRAB AND AVOCADO SALAD
- ASSORTIMENT DE SUSHIS OU SASHIMIS SUSHI OR SASHIMI SELECTION
- SOUPE MISO MISO SOUP
- GLACE AU THÉ VERT GREEN TEA ICE CREAM 🕒

MENU TABI 122.- / PERS

DÈS 2 PERSONNES FROM 2 PERSONS

- OTSUMAMI DU TEPPANYAKI TEPPANYAKI APPETIZER
- ASSORTIMENT DE SUSHIS ET SASHIMIS SUSHI AND SASHIMI SELECTION
- TEMPURA CREVETTE ET LÉGUMES SHRIMPS AND VEGETABLES TEMPURA
- VARIATION DE LA MER AU TEPPANYAKI TEPPANYAKI SEAFOOD SELECTION
- YUKIMI FLAMBÉ FLAMED YUKIMI

MENU À PARTAGER

135.- / PERS

DÈS 2 PERSONNES FROM 2 PERSONS

ENTRÉES AU CHOIX, 2 PAR PERSONNE CHOICE OF STARTERS, 2 PER PERSON

- **USUZUKURI DE SÉRIOLE ET JALAPEÑO SAUCE PONZU MAISON**
YELLOWTAIL USUZUKURI, JALAPEÑO AND PONZU DRESSING
- **USUZUKURI DE SAUMON, SAUCE SHOYUZU** SALMON USUZUKURI, SHOYUZU SAUCE
- **CROUSTILLANT DE RIZ ET TARTARE DE THON ÉPICÉ** CRISPY RICE WITH SPICY TUNA TARTARE
- **SÉLECTION DE GYOZAS POULET ET GAMBAS** CHICKEN AND TIGER PRAWNS GYOZAS SELECTION
- **YAKITORI DE POULET** CHICKEN YAKITORI SKEWERS
- **SALADE DE CRABE** CRAB SALAD

PLAT AU CHOIX, 1 PAR PERSONNE CHOICE OF MAIN COURSE, 1 PER PERSON

- **BLACK COD MARINÉ AU MISO BLANC** BLACK COD MARINATED IN WHITE MISO
- **DOS DE SAUMON ASC AUX CHAMPIGNONS** SALMON FILLET WITH MUSHROOMS
- **FILET DE BŒUF SUISSE AU TEPPANYAKI** TEPPANYAKI SWISS BEEF TENDERLOIN
- **HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER OU DOS DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI**
FREE-RANGE CHICKEN THIGH OR SALMON LOIN, TERIYAKI SAUCE

GARNITURE AU CHOIX, 1 PAR PERSONNE CHOICE OF SIDE DISH, 1 PER PERSON

- **RIZ VAPEUR** STEAM RICE
- **RIZ SAUTÉ** FRIED RICE
- **SOUPE MISO** MISO SOUP
- **LÉGUMES AU TEPPANYAKI** VEGETABLES TEPPANYAKI

DESSERT, 1 PAR PERSONNE DESSERT, 1 PER PERSON

- **CHOIX À LA CARTE** À LA CARTE CHOICE

SUSHI

NIGIRIS-SUSHIS

2 PIÈCES 2 PIECES

THON ROUGE TUNA	15.-
VENTRÊCHE DE THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA BELLY	22.-
THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA	19.-
DAURADE SEA BREAM	14.-
LOUP SEA BASS	15.-
SÉRIOLE YELLOWTAIL	16.-
MAQUEREAU MACKEREL	13.-
SAUMON SALMON	15.-
VENTRÊCHE DE SAUMON SALMON BELLY	16.-
TATAKI DE BŒUF BEEF TATAKI ⑥	16.-
TATAKI DE THON TUNA TATAKI ⑥	16.-
TATAKI DE SAUMON SALMON TATAKI ⑥	14.-
CRABE CRAB	16.-
OMELETTE TAMAGO TAMAGO OMELET	12.-
AVOCAT AVOCADO	12.-
GUNKAN ŒUFS DE SAUMON GUNKAN SALMON ROE ⑥	16.-
CALAMAR SQUID	14.-
CREVETTE SHRIMP	16.-
CREVETTE CRUE DOUCE SWEET RAW SHRIMP	17.-

MAKIS-SUSHIS

6 PIÈCES 6 PIECES

THON ROUGE TUNA	15.-
THON BLUEFIN BLUEFIN TUNA	22.-
SAUMON SALMON	15.-
CALAMAR SQUID	14.-
ŒUFS DE SAUMON SALMON ROE ⑥	16.-
CREVETTE SHRIMP	16.-
CRABE CRAB	16.-
CRABE EN MUE TEMPURA TEMPURA SOFT SHELL CRAB	25.-
CONCOMBRE CUCUMBER ⑤	12.-
AVOCAT AVOCADO ⑤	12.-
TEMPURA CREVETTE SHRIMP TEMPURA	20.-
FUTOMAKI 10 PIÈCES 10 PIECES	46.-
CALIFORNIA (AVOCAT ET CRABE) CALIFORNIA (AVOCADO AND CRAB)	22.-
CALIFORNIA RETOURNÉ CALIFORNIA INSIDE OUT	22.-
CALIFORNIA RETOURNÉ, TOBIKO CALIFORNIA INSIDE OUT AND TOBIKO	24.-
RETOURNÉ SAUMON, AVOCAT INSIDE OUT SALMON AND AVOCADO	22.-
SÉLECTION DE MAKIS-SUSHIS (18 PIÈCES) MAKI SUSHI SELECTION (18 PIECES)	44.-

EHOMAKI ROLL

SAUMON, THON, AVOCAT, MANGUE, PICKLES DE GINGEMBRE	28.-
SALMON, TUNA, AVOCADO, MANGO, GINGER PICKLES	
WASABI FRAIS FRESH WASABI	15.-

SUSHI

TEMAKIS-SUSHIS

PIÈCE PIECE

NEGITORO FATTY TUNA AND SPRING ONIONS	17.-
NEGISAUMON SALMON AND SPRING ONIONS	16.-
ŒUFS DE SAUMON SALMON ROE	16.-
THON ET AVOCAT TUNA AND AVOCADO	16.-
SÉRIOLE ET AVOCAT YELLOWTAIL AND AVOCADO	17.-
CALIFORNIA CALIFORNIA	17.-
SAUMON ET AVOCAT SALMON AND AVOCADO	16.-

SASHIMIS

6 PIÈCES 6 PIECES

THON ROUGE TUNA	32.-
TORO FATTY TUNA	48.-
SAUMON SALMON	30.-
VENTRÊCHE DE SAUMON SALMON BELLY	34.-
LOUP SEA BASS	32.-
DAURADE SEA BREAM	32.-
SÉRIOLE YELLOW TAIL	35.-
MAQUEREAU MACKEREL	26.-

MORIAWASE

SÉLECTION DE SUSHIS ET SASHIMIS SELON L'INSPIRATION DU CHEF

SUSHIS AND SASHIMIS SELECTION BY THE CHEF

NIGIRI 6 PIÈCES 6 PIECES	32.-
SASHIMI 6 PIÈCES 6 PIECES	30.-
SASHIMI 12 PIÈCES 12 PIECES	57.-
NIGIRI 9 PIÈCES 9 PIECES ET MAKI 3 PIÈCES 3 PIECES	58.-
SASHIMI ET SUSHI : 6 NIGIRI, 6 MAKI, 6 SASHIMI 6 PIECES EACH	64.-

TAKARABUNE

184.-

44 PIÈCES 44 PIECES

ASSORTIMENT DE SUSHIS, MAKIS, SASHIMIS SUSHIS, MAKIS AND SASHIMIS ASSORTMENT

ENTRÉES STARTERS

SALADES / SALADS ⑥

SALADE DE SAISON À L'HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE ⑤	21.-
SEASONAL SALAD WITH TRUFFLE INFUSED OIL	
SALADE D'ALGUES KAISO KAISO SEAWEED SALAD ⑤	21.-
SALADE TATAKI DE BŒUF BEEF TATAKI SALAD	30.-
SALADE TATAKI DE POISSON FISH TATAKI SALAD	32.-
SALADE DE CRABE CRAB SALAD	32.-
SALADE DE TOFU TOFU SALAD ⑤	26.-

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

ŒUFS DE SAUMON ET RADIS RÂPÉ SALMON ROE WITH GRATED FRESH RADISH ⑥	14.-
TARTARE DE THON TUNA TARTARE	38.-
USUZUKURI DE SÉRIOLE JALAPEÑOS, SAUCE PONZU MAISON ⑥	42.-
YELLOWTAIL USUZUKURI, JALAPEÑOS, HOMEMADE PONZU SAUCE	
USUZUKURI DE SAUMON, SAUCE SHOYUZU SALMON UZUKIRI, SHOYUZU SAUCE ⑥	32.-
YUKKE - TARTARE JAPONAIS DE BŒUF SUISSE, NASHI JAPANESE SWISS BEEF TARTAR, NASHI	36.-
CHIRASHI DE THON ET SAUMON CHIRASHI OF TUNA AND SALMON	48.-
RIZ CROUSTILLANT AU TARTARE DE THON ÉPICÉ CRISPY RICE WITH SPICY TUNA TARTARE ④	31.-
RIZ CROUSTILLANT ET AVOCAT CRISPY RICE WITH AVOCADO ④ ⑤	24.-

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

YAKITORI DE POULET YAKITORI CHICKEN SKEWER	24.-
YAKITORI DE BŒUF YAKITORI BEEF SKEWER	26.-
STEAK DE TOFU ET SHIITAKE, SAUCE TERIYAKI TOFU & SHIITAKE STEAK, TERIYAKI SAUCE ⑤	26.-
GYOZAS DE GAMBAS ET POIS GOURMANDS PRAWN GYOZA WITH PEAS ④ ⑥	30.-
GYOZAS DE POULET ET POIS GOURMANDS CHICKEN GYOZA WITH PEAS ④ ⑥	30.-

TEMPURA ⑥

AGEDASHI TOFU FRIT FRIED TOFU ⑤	24.-
LÉGUMES VEGETABLES ⑤	28.-
CREVETTES (5 PIÈCES) SHRIMPS (5 PIECES)	42.-
ASSORTIMENT SELECTION	36.-
CREVETTES (3 PIÈCES), LÉGUMES SHRIMPS (3 PIECES), VEGETABLES	

PÂTES, RIZ / NOODLE, RICE ⑥

ZARU SOBA	42.-
SOBA DE SARRASIN FROIDE, SAUCE TZUYU, TEMPURA DE CREVETTE (3 PIÈCES) ET LÉGUMES COLD BUCKWHEAT SOBA NOODLE WITH SHRIMP (3 PIECES) AND VEGETABLES TEMPURA	
ZARU SOBA VÉGÉTARIEN VEGETARIAN	39.-
SOBA DE SARRASIN FROIDE, SAUCE TZUYU, TEMPURA DE LÉGUMES ET LOTUS ⑤ COLD BUCKWHEAT SOBA NOODLE, TZUYU SAUCE, VEGETABLE TEMPURA & LOTUS ROOT	
YAKISOBA	44.-
SOBA AU TEPPANYAKI, LÉGUMES ET À VOTRE CHOIX BACON, OU CALAMAR TEPPANYAKI SOBA NOODLES, VEGETABLES AND AS YOUR LIKING BACON OR SQUID	
YAKIMESCHI ⑥	39.-
RIZ AU TEPPANYAKI, OEUF, BACON, CREVETTES, OIGNON NOUVEAU, SAUCE SOJA TEPPANYAKI RICE, EGG, BACON, SHRIMP, SPRING ONION, SOY SAUCE	

SOUPES / SOUPS

SOUPE MISO MISO SOUP	12.-
SOUP MISO ET SHITAKE MISO SOUP WITH SHITAKE	16.-
DOBIN MUSHI ⑥	22.-
SOUPE TRADITIONNELLE SERVIE EN THÉIÈRE : POISSON, TOFU, CHAMPIGNONS ET LÉGUMES DE SAISON TRADITIONAL SOUP IN TEA POT: FISH, TOFU, MUSHROOM AND SEASONAL VEGETABLES	

TEPPANYAKI

ACCOMPAGNÉ DE RIZ VAPEUR, LÉGUMES DE SAISON ET SOUPE MISO
SERVED WITH STEAMED RICE, SEASONAL VEGETABLES AND MISO SOUP

SERVI AVEC UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX
SERVED WITH A SAUCE OF YOUR CHOICE

POISSONS ET CRUSTACÉS / FISHES & SHELLFISH

FILET DE THON ROUGE, SOJA ET GINGEMBRE	BLUEFIN TUNA LOIN, SOY AND GINGER	55.-
CREVETTES GÉANTES AU YUZU (5 PIÈCES)	KING PRAWNS WITH YUZU (5 PIECES)	62.-
SAKURA DORADE, SAUCE PONZU, LÉGUMES	SAKURA SEA BREAM, PONZU SAUCE, VEGETABLES	59.-
CABILLAUD BLACK COD MARINÉ AU MISO BLANC	BLACK COD MARINATED WITH WHITE MISO	59.-
DOS DE SAUMON ASC AUX CHAMPIGNONS	ASC SALMON FILLET WITH MUSHROOMS	54.-
HOMARD DU MAINE ENTIER À L'AIL DOUX	WHOLE MAINE LOBSTER WITH SWEET GARLIC	72.-
VARIATION GRILLÉE DE LA MER	GRILLED SEA FOOD SELECTION	58.-

VIANDES ET VOLAILLES / MEATS AND POULTRY

FILET DE BŒUF SUISSE AUX LÉGUMES ET SHIITAKE	68.-
SWISS BEEF TENDERLOIN WITH VEGETABLES AND SHIITAKE	
BŒUF PREMIUM A5 KAGOSHIMA- JAPON 100G	120.-
A5 KAGOSHIMA PREMIUM BEEF - JAPAN 100G	
HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER SAUCE TERIYAKI	49.-
FREE-RANGE CHICKEN THIGH, TERIYAKI SAUCE	
PLUMA IBÉRIQUE AU GINGEMBRE	IBERICA PLUMA WITH GINGER 53.-

SAUCES ⑥

CHUKA TARE LÉGÈREMENT RELEVÉE	CHUKA TARE SLIGHTLY SPICY	5.-
TERIYAKI SUCRÉE	SWEET TERIYAKI	5.-
GOMA PONZU AU SÉSAME	SESAME GOMA PONZU	5.-
MAYONNAISE ÉPICÉE	CREAMY SPICY MAYONNAISE	5.-

GARNITURES / SIDE ORDERS ⑦

RIZ VAPEUR	STEAMED RICE	10.-
RIZ FRIT AU TEPPANYAKI ET LÉGUMES	TEPPANYAKI STIR-FRIED RICE WITH VEGETABLES ⑥	14.-
LÉGUMES DE SAISON AU TEPPANYAKI	TEPPANYAKI VEGETABLES ⑥	14.-
EDAMAME		10.-

DESSERTS

MATCHA SWISS ROLL AUX FRAISES	MATCHA SWISS ROLL WITH STRAWBERRIES	Ⓜ Ⓛ	18.-
BABA AUX FRUITS DE SAISON ET WHISKY	NIKKA WHISKY SEASONAL FRUITS BABA	Ⓛ Ⓜ	19.-
ANMITSU AU CAFÉ	ANMITSU COFFEE JELLY	Ⓛ	16.-
GLACE AU THÉ VERT	GREEN TEA ICE CREAM	Ⓛ	13.-
GLACE AZUKI	SWEET RED BEANS ICE CREAM	Ⓛ	13.-
GLACE VANILLE ET FRUITS FRAIS	VANILLA ICE CREAM WITH FRESH FRUITS	Ⓛ	16.-
SALADE DE FRUITS FRAIS	FRESH FRUITS SALAD		14.-
MOCHI GLACÉ	MOCHI ICE CREAM	Ⓛ	
		PIÈCE/PIECE	8.-
BANANE, MANGUE OU ANANAS FLAMBÉ(E)	FLAMED BANANA, MANGO OR PINEAPPLE	Ⓛ	21.-
SORBET À LA PRUNE ET UMESHU	PLUM SORBET WITH PLUM WINE		17.-
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	EXOTIC FRUITS PLATE		19.-
YUKIMI FLAMBÉ	FLAMED YUKIMI		21.-

AFIN DE SATISFAIRE NOTRE CLIENTÈLE, NOUS EXIGEONS UNE QUALITÉ
ET UNE FRAÎCHEUR DE POISSONS IRRÉPROCHABLES. C'EST POURQUOI CERTAINS PRODUITS
PEUVENT OCCASIONNELLEMENT NOUS MANQUER.

IN ORDER TO SATISFY OUR CUSTOMERS, WE REQUIRE PERFECT QUALITY AND FRESHNESS OF OUR FISH.
THEREFORE, SOME PRODUCTS MAY OCCASIONALLY UNAVAILABLE.

PROVENANCE DES VIANDES :

BŒUF, VOLAILLE : SUISSE / PORC : ESPAGNE / KOBE : JAPON

OUR MEATS COME FROM :

BEEF, POULTRY: SWITZERLAND / PORK: SPAIN / KOBE: JAPAN

POISSON - FISHES :	
CABILLAUD - BLACK COD	FAO67
MAQUEREAU - MACKEREL	FAO57, FAO27
THON ALBACORE - YELLOWFIN TUNA	FAO51, FAO57
THON BLUEFIN - BLUEFIN TUNA	FAO37
BAR SAUVAGE - WILD SEA BASS	FAO27
DORADE ROSE - SAKURA SEA BREAM	FAO37
DAURADE - SEA BREAM	ESPAGNE, GRÈCE - SPAIN, GREECE
SAUMON - SALMON	ASC ÉCOSSE - SCOTLAND
BAR - SEABASS	ESPAGNE, GRÈCE - SPAIN, GREECE
SÉRIOLE - YELLOWTAIL	DANEMARK - DENMARK

PRIX EN CHF, SERVICE ET TVA INCLUS PRICES IN CHF, SERVICE AND VAT INCLUDED

ALLERGIES

NOS MAÎTRES D'HÔTEL PRENDRONT VOLONTIERS EN COMPTE VOS ALLERGIES
ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

OUR MAÎTRES D'HÔTEL ARE PLEASED TO TAKE IN CONSIDERATION
YOUR ALLERGIES AND FOOD RESTRICTIONS.

ⓖ

NOS METS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS AVEC DE LA SAUCE SOJA SANS GLUTEN

OUR DISHES CAN BE ADAPTED WITH GLUTEN-FREE SOY SAUCE

Ⓝ	Ⓛ	Ⓥ
NOIX NUTS	LACTOSE LACTOSE	VÉGÉTARIEN VEGETARIAN